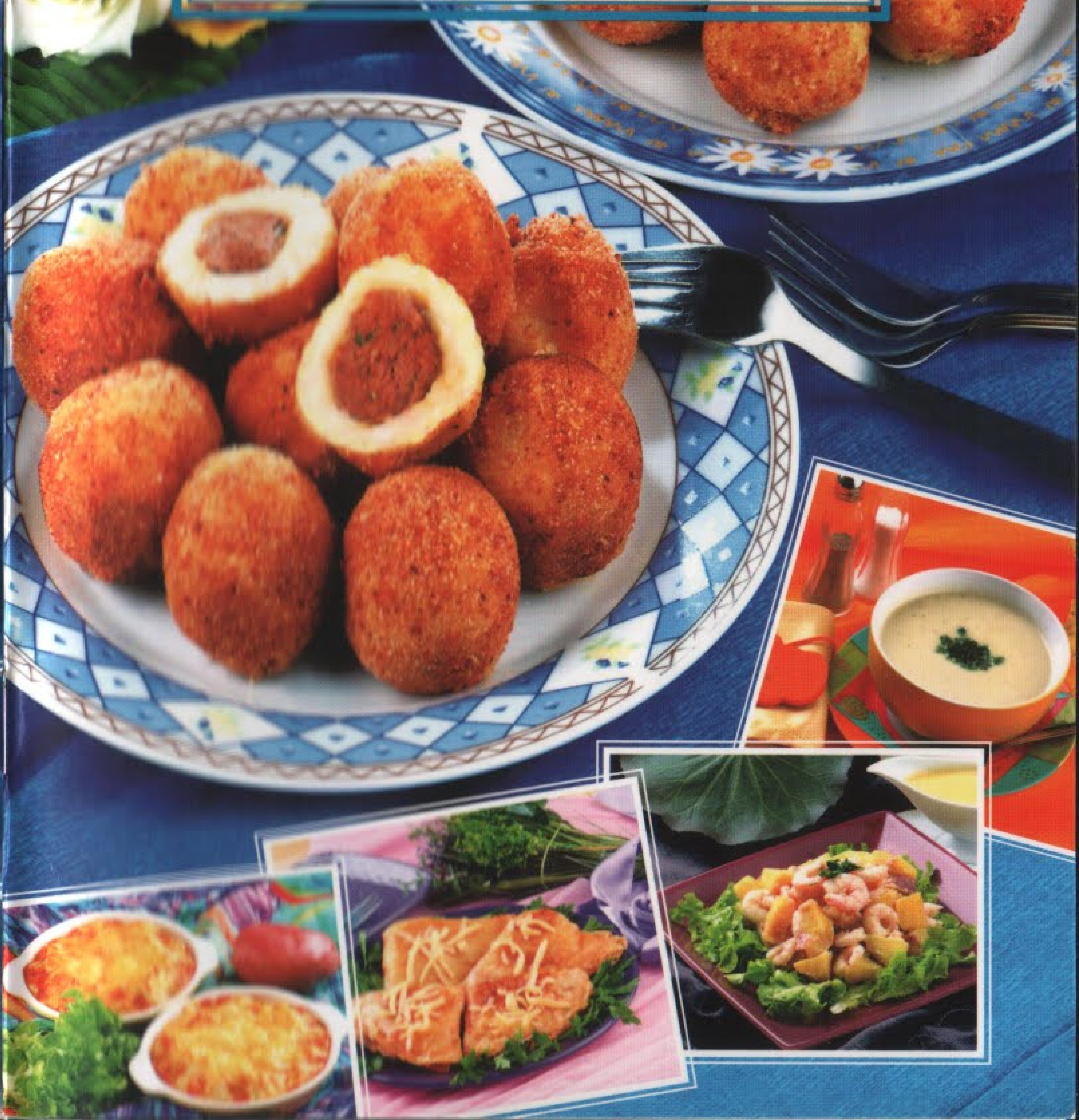
Editions CHAARAOUI

ISBN 9954-1-3011-X
9 789954 130117

Rachida AMHAOUCHE

Pommes de terre



Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

Réalisation :

AMHAOUCHE Rachida

Texte :

Mounia ALAOUI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOUI I

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. (+212) 22 99 06 94 Fax. (+212) 22 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tel. : 0626389280-0667919800

© 2007 Les Editions Chaaraoui
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Imprimé en Chine

Pommes de terre
Dépôt légal : 2007/2517
ISBN : 9954-1-3011-X

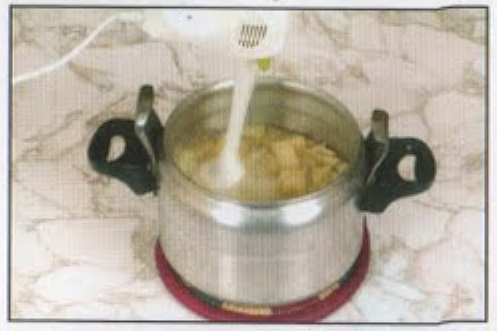
Pommes de terre

Soupe de pommes de terre à la crème fraîche

- 500 g de pommes de terre	*- ½ c.à.c. de poivre*
- 1 litre d'eau	*- ½ cube de bouillon de poulet*
- une pincée de sel	*- 2 c.à.s. de crème fraîche*
- 250 g de poireaux	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en dés et les disposer dans une cocotte-minute. Ajouter 1 litre d'eau et saler. Laver les poireaux, les éplucher puis les découper en rondelles et les ajouter aux pommes de terre. Couvrir la cocotte et faire cuire les légumes pendant 30 mn. sur feu moyen.



Retirer du feu et passer le contenu au mixeur.

Remettre la cocotte sur feu doux, ajouter le poivre et le cube de bouillon puis laisser mijoter quelques minutes.

Verser la crème fraîche et bien mélanger.
Servir chaud en entrée.

Conseil :
Une pomme de terre moyenne pèse 225 g. Elle contient 180 calories, des protéines, du fer, du potassium, des lipides, des fibres et de la vitamine C.

Velouté de patates douces

- *250 g de poireaux*
- *2 c.à.s. de beurre*
- *500 g de patates douces*
- *1 litre d'eau*
- *une pincée de sel*
- *½ c.à.c. de poivre*
- *¼ de c.à.c. de noix de muscade râpée*
- *½ cube de bouillon de poulet (facultatif)*
- *1 boîte de lait concentré sans sucre (160 g)*

Garniture : - *½ c.à.c. de persil haché*

Préparation :

Laver les poireaux, les éplucher et les découper en rondelles. Dans une marmite sur feu doux, les faire revenir 2 mn. dans du beurre. Laver les patates douces, les éplucher, les découper en dés et les ajouter aux poireaux. Ajouter l'eau, le sel, le poivre, la noix de muscade râpée et laisser cuire pendant 30 mn.

Après cuisson complète des légumes, ajouter le cube de bouillon et laisser mijoter encore 3 mn. Retirer du feu et passer le contenu au mixeur. Remettre la marmite sur feu doux et verser progressivement le lait concentré en remuant.

Servir le velouté chaud en entrée garni de persil haché.

Potage de pommes de terre et de petits pois secs

- *1 kg de pommes de terre*	- *120 g de fromage râpé*
- *250 g d'oignons*	- *5 c.à.s. de beurre*
- *2 c.à.s. d'huile*	- *3 gousses d'ail écrasées*
- *du sel et du poivre*	- *1 c.à.s. de persil haché*
- *1 litre et demi d'eau*	- *1 baguette de pain*
- *150 g de petits pois secs*	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Laver les oignons, les éplucher, les émincer et les faire suer dans de l'huile dans une cocotte-minute sur feu doux. Saupoudrer de sel et de poivre tout en remuant jusqu'à dorure. Ajouter les dés de pommes de terre et verser l'eau.

Ajouter les petits pois secs, couvrir la cocotte-minute et porter à ébullition environ 45 mn.

Retirer la cocotte du feu, laisser refroidir et passer le contenu au mixeur.

Ajouter le fromage râpé, 1 c.à.s. de beurre et remettre la cocotte sur le feu en remuant constamment pendant 2 mn.

Au moment de servir, faire fondre sur feu doux le beurre dans une poêle, ajouter l'ail, le sel, le poivre et le persil haché. Bien mélanger le tout. Découper la baguette de pain en rondelles et les faire dorer des deux côtés dans le beurre fondu.

Servir ce potage accompagné de rondelles de pain frits.

Salade de patates douces aux crevettes

- *500 g de patates douces*
- *300 g de crevettes décortiquées*

La sauce :

- *1 c.à.s. de moutarde*
- *du sel et du poivre*
- *1 c.à.s. de vinaigre*
- *1 verre à thé d'huile d'olive*
- *3 c.à.s. de lait*

Garniture :

- *des feuilles de laitue*
- *du persil haché*

Préparation :

Laver les patates douces, les pocher pendant 30 mn., les éplucher et les découper en dés. Faire pocher les crevettes pendant 2 mn. puis les égoutter.

La sauce : mélanger dans un bol au fouet manuel, la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre et 2 c.à.s. d'huile. Ajouter le reste d'huile graduellement tout en remuant jusqu'à épaississement de la sauce. Ajouter le lait et fouetter à nouveau.

Dans un récipient, disposer les patates douces et les crevettes, verser dessus la sauce et mélanger délicatement.
Dans un plat de présentation, disposer en lit les feuilles de laitue préalablement rincées et égouttées, déposer au centre la salade de patates douces et de crevettes et décorer de persil haché.

Servir en entrée.

Salade à la sauce de pommes de terre

- *2 pommes de terre moyennes*
- *2 carottes*
- *1 petit bol de petits pois*
- *1 petit bol d'haricots verts découpés en petits morceaux*
- *du sel*
- *1 boîte de grains de maïs (140 g)*
- *1 boîte de thon (160 g)*
- *3 c.à.s. de mayonnaise*

Sauce de pommes de terre :

- *1 pomme de terre réduite en purée*
- *1 c.à.s. de moutarde*
- *1 c.à.s. de vinaigre*
- *1 c.à.s. de jus de citron*
- *du sel et du poivre*
- *1 verre à thé d'huile*
- *½ verre à thé de lait*

Garniture :

- *1 oeuf dur*
- *des olives noires*

Préparation :

Laver les pommes de terre et les carottes, les éplucher et les découper en dés. Les faire pocher séparément dans de l'eau bouillante et salée pendant 15 mn. Faire de même pour les petits pois et les haricots verts. Égoutter les légumes et laisser refroidir. Ouvrir les boîtes de grains de maïs et de thon et les égoutter.

La sauce : mélanger dans un bol, la purée de pommes de terre, la moutarde, le vinaigre, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajouter l'huile graduellement tout en fouettant jusqu'à épaississement de la sauce.

Verser le lait et mélanger à nouveau.

Dans un saladier, mélanger les carottes, les petits pois, les haricots verts, les grains de maïs et les pommes de terre.

Assaisonner avec la moitié de la sauce, mélanger délicatement puis disposer la salade dans un plat de présentation. Badigeonner les côtés de la salade de mayonnaise, déposer dessus le thon en le fixant verticalement (voir photo). Râper l'oeuf sur la salade et décorer d'olives noires.

Servir froid, accompagné du reste de la sauce.

Canapés de pommes de terre au thon

- *250 g de pommes de terre*
- *du sel*
- *2 oeufs durs*
- *4 c.à.s. de mayonnaise*
- *1 boîte de thon (80 g)*
- *1 c.à.s. de harissa*

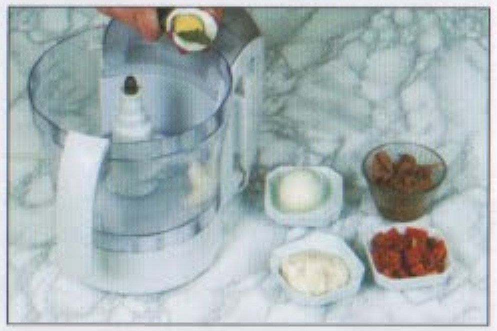
Garniture :

- *du piment de Cayenne ou de l'origan séché*
- *des olives*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en rondelles et les pocher dans de l'eau salée entre 10 à 15 mn. puis les égoutter.

Dans un plat de présentation, disposer les rondelles de pommes de terre. Mixer les oeufs avec la mayonnaise, le thon et la harissa.



Remplir la poche à douille avec la mixture. Presser des petits choux sur les rondelles de pommes de terre. Parsemer de piment de Cayenne ou d'origan séché.
Servir froid, décoré de quelques olives.

Salade de pommes de terre aux oeufs

- *500 g de pommes de terre*
- *1 oignon*
- *du sel et du poivre*
- *1 c.à.s. de vinaigre*
- *2 c.à.s. d'huile*
- *1 c.à.c. de persil haché*
- *1 oeuf dur*

Garniture :

- *des feuilles de persil*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en dés, les pocher dans de l'eau salée et les égoutter. Éplucher l'oignon, le laver et le découper en petits dés.

Mélanger dans un saladier délicatement avec une cuillère en bois, les pommes de terre, l'oignon, le sel, le poivre, le vinaigre, l'huile et le persil haché.

Dans un plat de présentation, disposer la salade, râper le blanc d'oeuf au centre puis le jaune d'oeuf par-dessus.

Garnir la salade de feuilles de persil et servir froid.

Feuilletés de pommes de terre au fromage

- *500 g de pommes de terre*	- *½ verre à thé d'eau*
- *1 feuille de laurier*	- *1 c.à.s. de farine*
- *une pincée de sel*	- *1 jaune d'oeuf*
- *½ c.à.c. de poivre*	- *de l'huile pour friture*
- *50 g de gruyère ou de fromage rouge*	
- *4 carrés de crème*	***Garniture :***
- *2 gousses d'ail écrasées*	- *des feuilles de laitue*
- *1 c.à.s. de persil haché*	- *un peu de fromage rouge râpé*
- *500 g de feuilles de pastilla*	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les pocher dans de l'eau salée avec la feuille de laurier jusqu'à cuisson et égoutter.

Laisser refroidir, les éplucher puis les mettre dans un récipient et les écraser en purée à l'aide d'une fourchette ou les passer à la moulinette.

Ajouter à la purée de pommes de terre, le sel, le poivre, le fromage râpé, les carrés de crème, l'ail et le persil haché. Bien mélanger le tout et façonner des petits bâtonnets avec cette farce.

Couper chaque feuille de pastilla en bandes, badigeonner les bords d'oeuf battu et déposer sur chaque bande un bâtonnet de farce. Rabattre les deux côtés de la feuille vers le milieu (en sorte d'empêcher la fuite de la farce au cours de la friture), rouler la feuille de pastilla bien serrée sur la farce. Coller le bas de la feuille avec le mélange d'eau et de farine ou avec du jaune d'oeuf.

Faire frire les feuilletés dans un bain d'huile brûlant jusqu'à dorure. Les égoutter sur du papier absorbant et les disposer dans un plat de présentation garni de feuilles de laitue.

Parsemer de fromage râpé et servir tiède en entrée.

Bricks aux pommes de terre

- *500 g de feuilles de pastilla (petit format)*
- *1 c.à.s. de beurre fondu*
- *de l'huile pour friture*

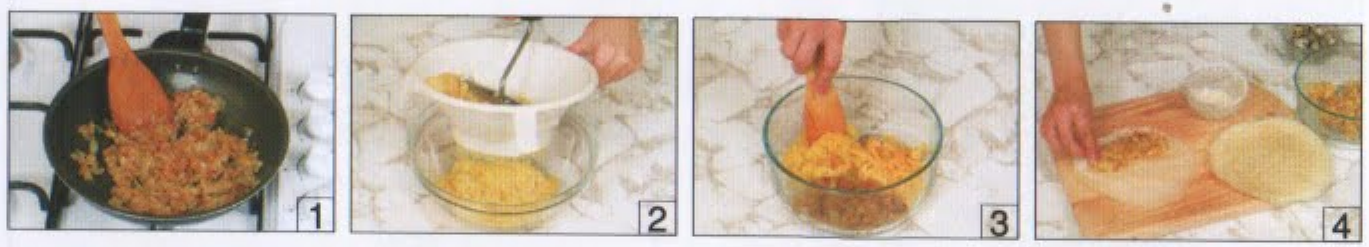
La farce :

- *2 oignons*
- *1 c.à.s. d'huile*
- *du sel et du poivre*
- *500 g de pommes de terre*
- *16 oeufs de caille*
- *½ verre à thé d'eau*
- *1 c.às. de farine blanche*

Garniture :

- *100 g de fromage râpé*

Préparation :



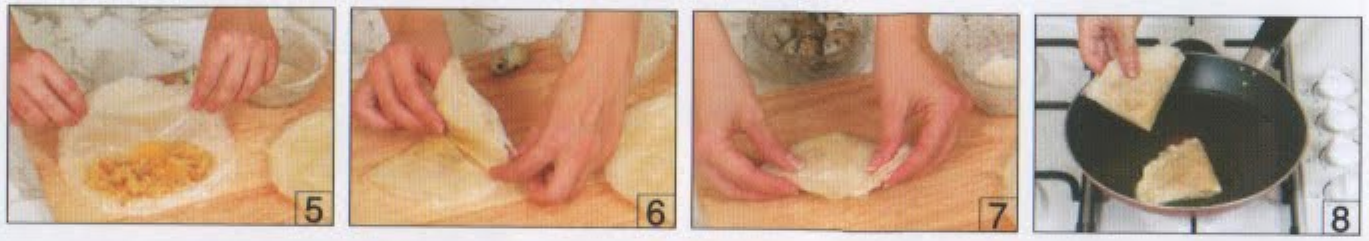
La farce :

1- Éplucher les oignons, les laver, les découper en petits dés, les saler et les faire dorer dans de l'huile.

2- Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper et les pocher. Les passer à la moulinette ou les écraser en purée à l'aide d'une fourchette.

3- Ajouter à la purée le sel, le poivre et les oignons. Mélanger le tout et réserver.

4- Badigeonner chaque feuille de pastilla avec du beurre fondu, disposer 1 c.à.s. de farce sur une moitié de la feuille.



5- Casser un oeuf de caille sur la farce, badigeonner les bords avec le mélange d'eau et de farine puis plier l'autre moitié de la feuille pour former un demi-cercle.

6- Replier une deuxième fois pour former un quart de cercle.

7- Bien coller les bricks pour empêcher la fuite de la farce.

8- Faire frire les bricks dans un bain d'huile brûlant, les retourner pour les dorer des deux côtés et les égoutter sur du papier absorbant.

Saupoudrer les bricks de fromage râpé et servir tièdes.

Croquettes de pommes de terre au thon

- 250 g de pommes de terre - 1 gros oignon - 1 c.à.s. d'huile - du sel et du poivre - 1 gousse d'ail écrasée - 1 c.à.c. de thym sec - 1 boîte de thon (400 g)	- 1 c.à.s. de persil haché - zeste d'un demi citron - 3 c.à.s. de farine - 1 oeuf - 5 c.à.s. de chapelure - de l'huile pour friture

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper et les pocher. Les écraser en purée à l'aide d'une fourchette ou les passer à la moulinette.

Éplucher l'oignon, le laver et l'émincer. Le faire dorer dans de l'huile avec le sel, le poivre, l'ail et le thym.

Égoutter le thon et disposer dans un saladier. Ajouter la purée, le sel, le poivre, le persil haché et le zeste de citron. Mélanger jusqu'à complète homogénéisation.

Façonner des bâtonnets avec ce mélange, les enrober de farine et les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

Faire frire les croquettes dans un bain d'huile brûlant, les dorer de tous les côtés puis les égoutter sur du papier absorbant.

Servir tiède.

Galettes de pommes de terre (Maakouda)

- *4 pommes de terre*	- *1 c.à.s. de cumin*
- *2 oeufs*	- *3 gousses d'ail écrasées*
- *2 c.à.s. de persil et de coriandre hachés*	- *un peu de farine*
- *du sel et du poivre*	- *de l'huile pour friture*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper. Les pocher et les faire passer à la moulinette ou les écraser en purée à l'aide d'une fourchette.

Ajouter à la purée de pommes de terre, un oeuf, la coriandre, le persil, le sel, le poivre, le cumin et l'ail. Mélanger pour homogénéiser tous les élément.

Façonner des boulettes avec ce mélange et les aplatir à la main pour former des galettes. Les tremper des deux côtés dans l'oeuf battu puis les enrober de farine.

Faire frire les galettes dans un bain d'huile brûlant, les dorer des deux côtés et les égoutter sur du papier absorbant.

Servir tiède.

Gratin de pommes de terre aux champignons

- *500 g de pommes de terre*
- *du sel (selon le goût)*
- *1 boîte de champignons (140 g)*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *½ c.à.c. de poivre*

La sauce béchamel :

- *2 c.à.s. de beurre*
- *2 c.à.s. de farine blanche*
- *½ litre de lait*
- *du sel (selon le goût)*
- *½ c.à.c. de poivre*
- *1 pincée de noix de muscade râpée*

Garniture :

- *100 g de fromage râpé*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher puis les découper en rondelles. Les faire pocher dans de l'eau salée environ 10 mn. et les égoutter.

Faire égoutter les champignons et les faire sauter dans une poêle avec un peu de beurre. Saler et poivrer.

Disposer les pommes de terre dans un moule à gratin et répartir dessus les champignons.

La sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux et incorporer la farine puis mélanger avec un fouet. Verser graduellement le lait sur le mélange en remuant constamment puis assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée. Mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Retirer du feu.

Recouvrir de sauce béchamel le gratin de pommes de terre et de champignons.

Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Gratin d'aubergines fourrées aux pommes de terre

- *500 g de pommes de terre*
- *une pincée de sel*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *½ c.à.c. de piment doux*
- *½ c.à.c. de cumin*
- *1 c.à.s. de persil haché*
- *3 aubergines*
- *de l'huile pour friture*

La sauce tomate :

- *500 g de tomates*
- *3 c.à.s. d'huile*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *une pincée de sel*
- *½ c.à.c. de poivre*
- *1 c.à.c. de concentré de tomates*
- *1 c.à.c. de sucre semoule*
- *1 c.à.c. de persil haché*

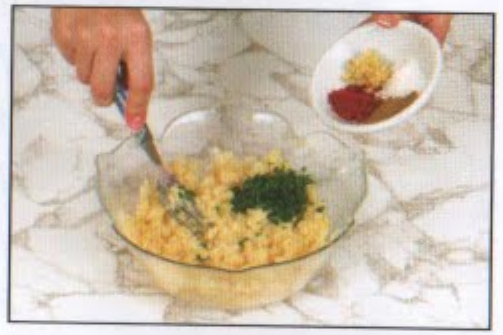
Garniture :

- *100 g de fromage râpé*

Préparation :

Laver les pommes de terre et les pocher dans de l'eau salée. Les éplucher et les écraser dans un récipient à l'aide d'une fourchette ou les faire passer à la moulinette.

Ajouter à la purée de pommes de terre, le sel, l'ail, le piment doux, le cumin et le persil puis mélanger le tout.



Rincer et découper les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur. Les saler et les faire frire dans de l'huile puis les égoutter sur du papier absorbant.

Façonner des bâtonnets de pommes de terre et les répartir sur les tranches d'aubergines. Enrouler sous forme de cigare et les disposer dans un moule à gratin.

La sauce tomate : dans une poêle sur feu moyen, faire cuire les tomates râpées dans de l'huile, ajouter l'ail, le sel, le poivre, le concentré de tomates, le sucre semoule et le persil haché. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à évaporation du jus.

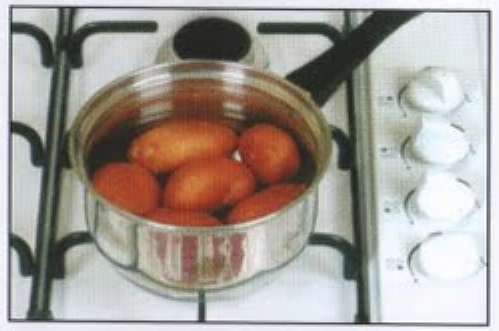
Recouvrir les rouleaux d'aubergine de sauce tomate, parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 180°C, pendant 30 mn.

Servir chaud.

Gratin de pommes de terre au fromage

- *1 kg de pommes de terre*
- *une pincée de sel*
- *1 c.à.c. de poivre*
- *4 carrés de crème*
- *1 verre à thé de lait tiède*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *4 c.à.s. de beurre fondu*

Préparation :



Laver les pommes de terre et les ébouillanter dans de l'eau salée jusqu'à cuisson. Les égoutter et les laisser refroidir.

Les éplucher et les écraser en purée à l'aide d'une fourchette ou les faire passer à la moulinette.

Ajouter à la purée de pommes de terre, le sel, le poivre et les carrés de crème. Verser dessus le lait, bien mélanger et transférer dans une poche à douille.

Beurrer un moule à gratin et presser des rosettes de pommes de terre en les alignant.

Enduire de beurre fondu et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. jusqu'à dorure.

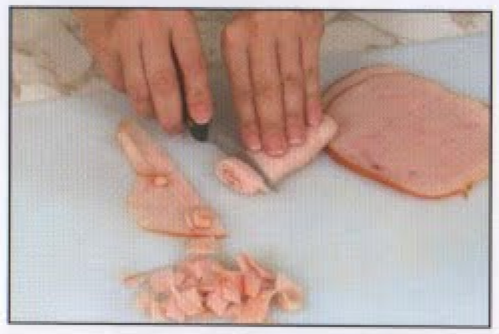
Servir chaud.

Tortilla à la dinde fumée

- 2 oignons
- 3 c.à.s. d'huile
- une pincée de sel
- 100 g de tranches de dinde fumée
- 2 grosses pommes de terre
- 1 navet
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c.à.s. de persil haché
- ½ c.à.c. de poivre
- 4 oeufs

Préparation :

Éplucher les oignons, les rincer et les émincer. Faire colorer dans une poêle avec 1 c.à.s. d'huile. Saler.



Découper les tranches de dinde fumée en petits carrés.

Râper les pommes de terre et le navet sur les grosses mailles de la râpe et les mettre dans un récipient. Ajouter les carrés de dinde fumée, l'oignon, l'ail et le persil haché. Saler et poivrer.

Ajouter les oeufs et bien mélanger le tout.

Dans une poêle sur feu doux, faire chauffer 2 c.à.s. d'huile. Verser le mélange, couvrir et faire cuire environ 7 mn. puis retourner la tortilla et la faire dorer de l'autre côté.
Servir la tortilla accompagnée d'une salade.

Gratin de pommes de terre aux blancs d'oeufs

- 500 g de pommes de terre	*- du sel et du poivre*
- 2 blanc d'oeufs	*- 1 pot de crème fraîche (200 g)*
- 150 g de fromage râpé	*- 1 c.à.s. de beurre*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Les ébouillanter dans de l'eau salée, égoutter et réserver dans un grand saladier.

Faire monter les blancs d'oeufs en neige. Dans un récipient, mettre la moitié du fromage râpé, le sel, le poivre et la crème fraîche puis ajouter le blanc d'oeuf en neige et mélanger délicatement.

Ajouter ce mélange aux pommes de terre et remuer délicatement.

Disposer le mélange de pommes de terre dans deux moules à gratins beurrés (ou dans un grand moule). Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Servir chaud.

Conseil :
Il est préférable d'éplucher les pommes de terre après cuisson, car les vitamines se trouvent sous la peau.

Gratin de pommes de terre nouvelles

- *1 kg de pommes de terre nouvelles*
- *2 c.à.s. de beurre*
- *3 gousses d'ail écrasées*
- *du sel et du poivre*
- *1 c.à.s. de persil haché*

Garniture :
- *1 c.à.c. de piment doux*
- *70 g de fromage râpé*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les ébouillanter dans de l'eau salée et les égoutter. Les éplucher puis les faire sauter dans une poêle avec le beurre, l'ail, le sel, le poivre et le persil haché.

Remuer à l'aide d'une spatule en bois tous ces ingrédients et les disposer dans un moule à gratin.

Parsemer les pommes de terre de piment doux et de fromage râpé puis les faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

Servir le gratin chaud, accompagné de brochettes de viande.

Conseil : Conserver les pommes de terre à l'ombre dans des endroits secs car l'excès de lumière leur donne une couleur verte.

Pommes de terre aux sardines

- 1 kg de sardines	*- ½ c.à.c. de piment doux*
- 1 oignon découpé en rondelles	*- ½ c.à.c. de cumin*
- 750 g de pommes de terre	*- 6 gousses d'ail écrasées*
La charmoula :	*- 1 verre à thé de mélange d'huile d'olive et de table*
- 2 c.à.s. de coriandre hachée	*- le jus d'un demi citron*
- 2 c.à.s. de persil haché	*- un peu d'eau*
- du sel	

Préparation :

Laver les sardines à l'eau courante et les écailler. Leur arracher la tête, les vider et enlever les arêtes. Laisser égoutter et réserver au frais.

Pour préparer la charmoula, mélanger dans un petit bol la coriandre, le persil, le sel, le piment doux, le cumin, l'ail, le mélange d'huiles et le jus de citron. Étaler une c.à.c. de charmoula sur la chair d'une sardine puis couvrir d'une seconde. Faire de même avec le reste des sardines.

Disposer les rondelles d'oignon dans un moule à gratin. Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en rondelles et disposer la moitié sur l'oignon en deuxième couche.

Mélanger l'eau au reste de la charmoula et arroser les rondelles de pommes de terre avec 2 c.à.s. de charmoula.

Disposer les sardines farcies sur les pommes de terre.

Couvrir les sardines avec l'autre moitié de pommes de terre, arroser de reste de charmoula puis les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 30 mn. jusqu'à cuisson des pommes de terre.

Servir chaud accompagné de tranches de citron.

Gnocchis aux pommes de terre et aux épinards

- *300 g de pommes de terre*	- *4 tomates râpées*
- *½ botte d'épinards*	- *1 c.à.s. de concentré de tomates*
- *2 c.à.s. de beurre*	- *du sel*
- *du sel et du poivre*	- *½ c.à.c. de poivre*
- *125 g de farine blanche*	- *½ c.à.c. de piment doux*
- *3 c.à.s. de fromage râpé*	- *½ c.à.c. de cumin*
- *1 jaune d'oeuf*	- *1 feuille de laurier*
- *1 c.à.s. d'huile d'olive*	- *1 c.à.c. de persil haché*
La sauce tomate :	***Garniture :***
- *1 oignon émincé*	- *50 g de fromage râpé*
- *2 c.à.s. d'huile*	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Les ébouillanter et les faire passer à la moulinette ou les écraser en purée à l'aide d'une fourchette.

Laver et égoutter les épinards puis les hacher. Faire fondre du beurre dans une poêle et faire cuire les épinards en assaisonnant de sel et de poivre. Laisser évaporer le jus, retirer du feu et laisser refroidir.

Dans un récipient, mélanger les épinards, la farine blanche, la purée de pommes de terre, le fromage râpé, le jaune d'oeuf et l'huile d'olive puis saupoudrer de sel et de poivre.

Confectionner des boulettes avec ce mélange. Mouiller vos mains avec un peu d'eau au moment de la préparation des boulettes pour qu'elles ne collent pas.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec du sel et déposer les boulettes. Ces dernières vont se poser au fond de la casserole, une fois cuites elles remonteront à la surface. Les égoutter et les disposer dans un moule beurré.

La sauce tomate : Dans une poêle sur feu doux, cuire les oignons dans de l'huile, ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sel, le poivre, le piment doux, le cumin et la feuille de laurier. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à évaporation du jus puis ajouter le persil haché.

Napper les gnocchis de sauce tomate et parsemer de fromage râpé. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. Servir chaud, accompagné d'une friture de poissons ou des grillades de viande.

Pommes de terre aux sardines

- *1 kg de sardines*	- *½ c.à.c. de piment doux*
- *1 oignon découpé en rondelles*	- *½ c.à.c. de cumin*
- *750 g de pommes de terre*	- *6 gousses d'ail écrasées*
La charmoula :	- *1 verre à thé de mélange d'huile d'olive et de table*
- *2 c.à.s. de coriandre hachée*	- *le jus d'un demi citron*
- *2 c.à.s. de persil haché*	- *un peu d'eau*
- *du sel*	

Préparation :

Laver les sardines à l'eau courante et les écailler. Leur arracher la tête, les vider et enlever les arêtes. Laisser égoutter et réserver au frais.

Pour préparer la charmoula, mélanger dans un petit bol la coriandre, le persil, le sel, le piment doux, le cumin, l'ail, le mélange d'huiles et le jus de citron. Étaler une c.à.c. de charmoula sur la chair d'une sardine puis couvrir d'une seconde. Faire de même avec le reste des sardines.

Disposer les rondelles d'oignon dans un moule à gratin. Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en rondelles et disposer la moitié sur l'oignon en deuxième couche.

Mélanger l'eau au reste de la charmoula et arroser les rondelles de pommes de terre avec 2 c.à.s. de charmoula.

Disposer les sardines farcies sur les pommes de terre.

Couvrir les sardines avec l'autre moitié de pommes de terre, arroser de reste de charmoula puis les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 30 mn. jusqu'à cuisson des pommes de terre.

Servir chaud accompagné de tranches de citron.

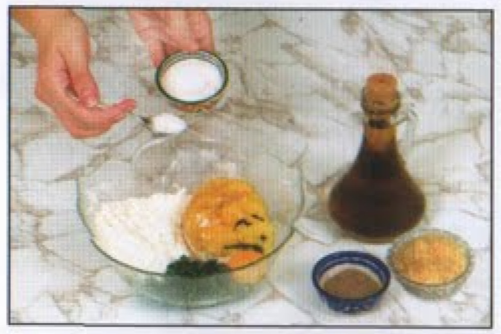
Gnocchis aux pommes de terre et aux épinards

- 300 g de pommes de terre	*- 4 tomates râpées*
- ½ botte d'épinards	*- 1 c.à.s. de concentré de tomates*
- 2 c.à.s. de beurre	*- du sel*
- du sel et du poivre	*- ½ c.à.c. de poivre*
- 125 g de farine blanche	*- ½ c.à.c. de piment doux*
- 3 c.à.s. de fromage râpé	*- ½ c.à.c. de cumin*
- 1 jaune d'oeuf	*- 1 feuille de laurier*
- 1 c.à.s. d'huile d'olive	*- 1 c.à.c. de persil haché*
La sauce tomate :	***Garniture :***
- 1 oignon émincé	*- 50 g de fromage râpé*
- 2 c.à.s. d'huile	

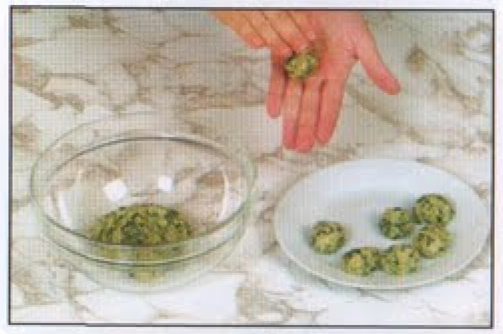
Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Les ébouillanter et les faire passer à la moulinette ou les écraser en purée à l'aide d'une fourchette.

Laver et égoutter les épinards puis les hacher. Faire fondre du beurre dans une poêle et faire cuire les épinards en assaisonnant de sel et de poivre. Laisser évaporer le jus, retirer du feu et laisser refroidir.



Dans un récipient, mélanger les épinards, la farine blanche, la purée de pommes de terre, le fromage râpé, le jaune d'oeuf et l'huile d'olive puis saupoudrer de sel et de poivre.



Confectionner des boulettes avec ce mélange. Mouiller vos mains avec un peu d'eau au moment de la préparation des boulettes pour qu'elles ne collent pas.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec du sel et déposer les boulettes. Ces dernières vont se poser au fond de la casserole, une fois cuites elles remonteront à la surface. Les égoutter et les disposer dans un moule beurré.

La sauce tomate : Dans une poêle sur feu doux, cuire les oignons dans de l'huile, ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sel, le poivre, le piment doux, le cumin et la feuille de laurier. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à évaporation du jus puis ajouter le persil haché.

Napper les gnocchis de sauce tomate et parsemer de fromage râpé. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. Servir chaud, accompagné d'une friture de poissons ou des grillades de viande.

Gratin de pommes de terre à la sauce tomate

- *500 g de pommes de terre*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *du sel et du poivre*
- *1 verre à thé de lait tiède*
- *100 g de fromage râpé*
- *2 oignons*
- *3 c.à.s. d'huile*
- *4 tomates*
- *1 courgette coupée en dés*
- *500 g de viande hachée épicée*
- *3 c.à.s. de concentré de tomates*
- *½ verre à thé d'eau*
- *1 c.à.s. de beurre*

Garniture :

- *100 g de fromage râpé*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés puis les pocher. Les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre, l'ail, le sel, le poivre, le lait, le fromage râpé et bien mélanger.

Émincer les oignons, les faire dorer dans de l'huile pendant 3 mn. Saupoudrer de sel et de poivre. Ajouter les tomates (lavées, épépinées et découpées en dés) et remuer.

Ajouter la viande hachée (l'écraser avec une spatule afin d'éviter la formation de grumeaux), la courgette, le concentré de tomates et l'eau. Laisser cuire pendant 10 mn.

Dans un moule à gratin beurré, disposer la purée de pommes de terre et la sauce à la viande hachée de façon décorative (voir photo). Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 15 mn. jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. Servir chaud.

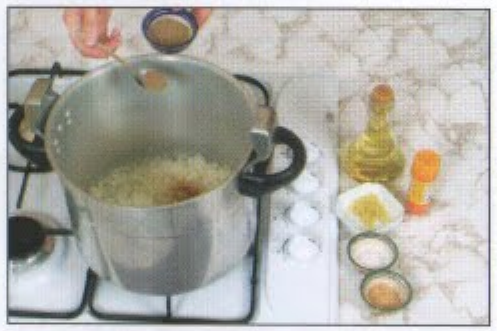
Gratin de pommes de terre au poulet

- 2 oignons
- 4 c.à.s. d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- du sel et du poivre
- un peu de safran colorant
- ¼ de c.à.c. de gingembre
- 1 poulet de 1,5 kg
- 1 kg de pommes de terre
- de l'huile pour friture
- 1 boîte de conserve de maïs (140 g)
- 3 c.à.s. de persil haché
- 150 g de fromage râpé
- 10 oeufs battus
- 1 c.à.s. de beurre

Garniture :

- 100 g de fromage râpé

Préparation :



Dans une cocotte sur feu doux, faire revenir l'oignon dans de l'huile avec l'ail, le sel, le poivre, le safran colorant et le gingembre.

Laver et nettoyer le poulet, l'ajouter à l'oignon et le faire saisir un peu. Mouiller avec 1 litre d'eau, fermer la cocotte et laisser cuire environ 30 mn. Désosser le poulet et le découper en petits morceaux. Mettre dans un grand saladier et ajouter le reste de la sauce de la cocotte.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les découper en petits dés. Les faire frire dans un bain d'huile jusqu'à cuisson (sans les faire dorer).

Ajouter à la chair de poulet le maïs, les pommes de terre, le persil, le fromage râpé et les oeufs. Remuer légèrement et constamment jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Dans un moule à gratin beurré, verser le mélange de poulet et de pommes de terre et bien égaliser. Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. Après cuisson, découper le gratin et le servir chaud accompagné d'une salade.

Croquettes de pommes de terre aux oeufs ou à la viande hachée

- 2 kg de pommes de terre
- 2 c.à.s. de beurre
- 3 gousses d'ail écrasées
- du sel
- 1 verre à thé de farine blanche
- 2 oeufs battus
- 1 bol de chapelure
- de l'huile pour friture

1ère méthode :

- 15 oeufs de caille

2ème méthode :

- 500 g de viande hachée
- 1 oeuf
- 1 oignon émincé
- 1 c.à.s. de coriandre hachée
- 1 c.à.s. de persil haché
- du sel
- ½ c.à.c. de poivre
- ½ c.à.c. de piment doux
- ½ c.à.c. de cumin
- 3 c.à.c. d'huile

Préparation :

Éplucher les pommes de terre, les laver et les découper en dés. Les faire bouillir, les égoutter et les passer à la moulinette. Incorporer le beurre, l'ail écrasé et le sel. Confectionner des boulettes et les farcir selon le choix soit avec les oeufs de caille durs ou avec de la viande hachée :

Croquettes de pommes de terre aux oeufs de caille :

Faire bouillir les oeufs de caille, écaler et réserver.

1- Façonner des boulettes moyennes avec la purée de pommes de terre et les fourrer avec un oeuf dur de caille.

2- Faire de même pour le reste des boulettes.

3- Enrober les boulettes fourrées dans la farine, les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

4- Faire frire les croquettes de pommes de terre dans un bain d'huile chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur du papier absorbant et servir.

Croquettes de pommes de terre à la viande hachée :

1- Dans un saladier, mélanger la viande hachée, l'oeuf, l'oignon, 1 c.à.s. de chapelure, la coriandre, le persil, le sel, le poivre, le piment et le cumin.

2- Confectionner des petites boulettes avec ce mélange et les faire frire dans un bain d'huile chaud.

3- Façonner des boulettes moyennes avec la purée de pommes de terre et enfoncer au centre de chacune une boulette de viande hachée.

4- Faire de même pour le reste des boulettes. Enrober les boulettes de pommes de terre fourrées dans la farine, les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

5- Faire frire les croquettes de pommes de terre dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur du papier absorbant et servir.

Tortilla à l'ail

- 1 kg de pommes de terre	*- du sel*
- 4 gousses d'ail écrasées	*- 2 c.à.s. de persil haché*
- 6 oeufs	*- un peu d'huile*

Préparation :

La réussite de cette recette dépend de la méthode de cuisson et de l'utilisation d'une poêle anti-adhésive.

Laver les pommes de terre, les éplucher, les découper en dés, les faire bouillir et les réduire en purée à l'aide d'une fourchette ou les passer à la moulinette.

Bien battre les oeufs, les incorporer à la purée de pommes de terre. Ajouter le sel, l'ail et le persil haché puis remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une poêle sur feu doux, faire chauffer l'huile, étaler la purée et égaliser. Recouvrir et laisser cuire environ 20 mn. jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Retourner la tortilla sur le couvercle, huiler la poêle à nouveau et déposer la tortilla délicatement sur l'autre face. Recouvrir et laisser dorer pendant 10 mn.

Découper la tortilla en triangle et la servir accompagnée de morceaux de poulets frits.
On peut également la consommer froide durant un pique-nique.

Koubaibas de pommes de terre et de viande hachée

- 1 grosse pomme de terre	*- 2 c.à.s. d'huile*
- 500 g de viande hachée épicée	*- 4 tomates râpées*
- 1 oignon émincé	*- 1 c.à.s. de concentré de tomates*
- 2 c.à.s. de coriandre et de persil hachés	*- du sel*
- du sel et du poivre	*- ½ c.à.c. de poivre*
- 1 c.à.s. et demi de beurre	*- ½ c.à.c. de piment doux*
La sauce tomate :	*- ½ c.à.c. de cumin*
- 1 oignon	*- 1 feuille de laurier*
	- 1 c.à.c. de persil haché

Préparation :

Laver les pommes de terre, les faire bouillir, les éplucher et les râper dans une râpe à larges mailles.

Dans un récipient, mélanger la viande hachée, l'oignon émincé, la coriandre, le persil, le sel et le poivre puis la purée de pommes de terre.

Confectionner des boulettes moyennes avec ce mélange et les disposer dans un moule à gratin.

Répartir quelques noisettes de beurre sur les boulettes, recouvrir de papier aluminium et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 mn. jusqu'à cuisson.

La sauce tomate :
Dans une poêle sur feu doux, faire suer les oignons dans de l'huile, ajouter les tomates râpées, le concentré de tomates, le piment doux, le cumin et la feuille de laurier puis saler et poivrer. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à l'évaporation du jus, ajouter le persil et remuer encore.

Servir les koubaibas accompagnées de sauce tomate ou bien les napper directement dans le moule.

Tourte de pommes de terre aux épinards

- 1 kg de pommes de terre	*- 4 gousses d'ail écrasées*
- 100 g de fromage râpé	*- 2 c.à.s. de coriandre hachée*
- du sel et du poivre	*- 2 c.à.s. de persil haché*
- 1 botte d'épinard	*- 8 oeufs*
- 2 c.à.s. de beurre	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les râper dans une râpe à larges mailles. Ajouter le fromage râpé, le sel, le poivre et mélanger le tout.

Laver les épinards, les égoutter et les découper. Dans une poêle, sur feu doux, faire fondre le beurre, ajouter les épinards, 2 gousses d'ail écrasées, le persil et la coriandre. Saler et poivrer. Remuer constamment jusqu'à évaporation du jus.

Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sel, le poivre et les 2 gousses d'ail restantes. Disposer la moitié de purée de pommes de terre dans une terrine beurrée. Égaliser à l'aide d'une cuillère et verser dessus la moitié du mélange d'oeufs.

Couvrir avec les épinards et égaliser.

Étaler une autre couche de purée de pommes de terre, égaliser et verser dessus le reste des oeufs. Chauffer le four à 200°C et faire cuire la tourte entre 20 et 25 mn. jusqu'à dorure.

Tajine de poissons aux pommes de terre

- *1 kg de darnes de poisson blanc*	- *1 c.à.c. de piment doux*
- *1 tomate*	- *1 c.à.c. de cumin*
- *500 g de pommes de terre*	- *une pincée de safran colorant*
- *1 poivron vert*	- *5 gousses d'ail écrasées*
- *1 poivron rouge*	- *1 verre à thé de mélange d'huile d'olive et d'huile de table*
- *1 grand verre et demi d'eau*	- *1 jus d'un demi citron*
La charmoula :	***Garniture :***
- *5 c.à.s. de coriandre et de persil hachés*	- *1 tranche de citron*
- *½ c.à.c. de sel*	
- *½ c.à.c. de poivre*	

Préparation :

Pour préparer la charmoula, mélanger dans un saladier la coriandre, le persil, le sel, le poivre, le piment doux, le cumin, le safran colorant, l'ail, le mélange d'huiles et le jus de citron.

Laver les darnes de poissons, les égoutter et les enduire de la charmoula. Découper la tomate en rondelles la disposer en lit et déposer les morceaux de poissons par-dessus. Réserver le reste de la charmoula.

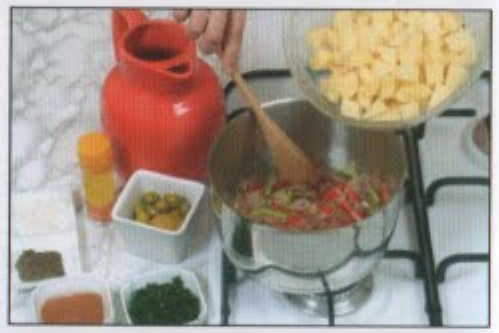
Laver les pommes de terre, le poivron vert et le poivron rouge. Les éplucher, les découper en lanières (voir photo) et les disposer sur les morceaux de poissons. Mouiller avec le reste de la charmoula mélangé avec un peu d'eau.

Garnir le tajine avec la tranche de citron, le recouvrir et faire cuire sur feu moyen environ 30 mn. (si nécessaire, ajouter de l'eau).
On peut également cuire ce plat dans une marmite et le disposer, au moment de servir, dans un tajine ou dans un plat de service.

Pommes de terre aux olives

- *1 oignon*
- *2 c.à.s. d'huile*
- *du sel et du poivre*
- *1 poivron vert coupé en lanières*
- *1 poivron rouge coupé en lanières*
- *1 kg de pommes de terre découpées en dés*
- *une pincée de safran colorant*
- *¼ de c.à.c. de cannelle en poudre*
- *1 litre d'eau*
- *1 c.à.c. de persil haché*
- *1 citron confit découpé en dés*
- *50 g d'olives vertes dénoyautées*

Préparation :



Découper les oignons en petits dés. Chauffer l'huile dans une marmite, saler les oignons et les faire suer. Ajouter les poivrons, les pommes de terre, le poivre, le safran colorant et la cannelle en poudre. Remuer légèrement, verser un litre d'eau, couvrir et laisser cuire environ 25 mn.

Ajouter le persil haché, le citron confit et les olives puis laisser réduire.
Servir chaud accompagné d'un plat de viande ou de poissons.

Pommes de terre à la menthe sauvage (fliou)

- *1 kg de pommes de terre*
- *4 c.à.s. d'huile*
- *3 gousses d'ail concassées*
- *du sel et du poivre*
- *1 c.à.c. de piment doux*
- *1 litre d'eau*
- *1 petit bol de feuilles de menthe sauvage (fliou)*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés puis les disposer dans une cocotte. Les faire revenir avec l'ail écrasé, le sel, le poivre et le piment doux. Ajouter un litre d'eau, couvrir la cocotte et laisser cuire environ 30 mn. jusqu'à cuisson des pommes de terre.

Ajouter les feuilles de la menthe sauvage préalablement lavées et égouttées. Laisser réduire.
Servir chaud, accompagné d'une friture de poissons ou une grillade de viande.

Tajine aux topinambours

- 500 g de viande de tajine
- 4 c.à.s. d'huile
- 1 oignon haché
- du sel
- ½ c.à.c. de gingembre
- un peu de safran colorant
- 2 gousses d'ail écrasées
- ½ litre d'eau
- ½ kg de topinambours
- jus d'un demi citron

Garniture :

- 1 c.à.c. de persil haché

Préparation :

Laver les morceaux de viande, les mettre dans une cocotte et les faire saisir sur feu moyen avec l'oignon haché. Dès que l'oignon devienne transparent, ajouter le sel, les épices et l'ail puis remuer de temps à autre jusqu'à dorure de la viande. Ajouter un litre d'eau, couvrir et laisser cuire pendant 35 mn.

Laver les topinambours, les éplucher et les découper en deux. Les mettre dans la cocotte avec le jus de citron, couvrir à nouveau et porter à ébullition pendant 20 mn. jusqu'à cuisson de la viande et des topinambours.

Servir en plat principal et le garnir de persil haché.

Pommes de terre aux pois chiches

- 1 bol de pois chiches trempés la veille dans l'eau
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 2 c.à.s. d'huile
- 3 gousses d'ail écrasées
- du sel
- ¼ de c.à.c. de cumin
- ¼ de c.à.c. de gingembre
- ¼ de c.à.c. de piment doux
- ¼ de c.à.c. de curry
- 1 litre d'eau

Garniture :

- 1 c.à.c. de persil haché

Préparation :

Faire tremper la veille les pois chiches puis les éplucher. Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Éplucher les oignons, les laver, les découper en tranches puis les faire suer sur feu doux dans une cocotte. Ajouter l'ail, le sel, le cumin, le gingembre, le piment doux, le curry, les pois chiches, les pommes de terre et mouiller sous 1 litre d'eau. Couvrir et laisser cuire environ 30 mn.

Au moment de servir, garnir de persil haché.

Tortilla au persil

- *500 g de pommes de terre*
- *1 gros oignon*
- *du sel et du poivre*
- *6 oeufs*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *3 c.à.s. d'huile*
- *1 petit bol de persil haché*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les râper dans une râpe à larges mailles. Éplucher l'oignon, le laver, le découper en petits dés et le mélanger avec la purée de pommes de terre. Saler et poivrer.

Au fouet manuel, battre les oeufs avec l'ail, le sel et le poivre. Verser le mélange d'oeufs sur les pommes de terre et remuer.

Dans une poêle sur feu moyen, faire chauffer l'huile et verser la tortilla. Déposer au centre, le persil haché, couvrir et laisser cuire pendant 10 mn. Retourner sur l'autre face et faire dorer encore pendant 10 mn. Servir chaud.

Tortilla aux pommes de terre frites

- *500 g de pommes de terre*
- *de l'huile pour friture*
- *6 oeufs*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *1 c.à.s. de persil haché*
- *une pincée de sel*
- *½ c.à.c. de piment doux*
- *½ c.à.c. de cumin*

Préparation :

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en dés. Les faire frire dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Faire égoutter sur du papier absorbant.

Mélanger les oeufs, l'ail, le persil haché, le sel, le piment doux et le cumin.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile. Mettre les pommes de terre frites, verser dessus le mélange d'oeufs, couvrir et laisser cuire pendant 5 mn. Retourner la tortilla et faire dorer l'autre face.
Servir chaud.

Galettes de pommes de terre panées

- *500 g de pommes de terre*
- *du sel*
- *1 oeuf*
- *1 gousse d'ail écrasée*
- *¼ de c.à.c. de piment doux*
- *¼ de c.à.c. de cumin*
- *1 petit bol de chapelure*
- *de l'huile pour friture*

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en fines rondelles. Les faire bouillir dans de l'eau salée environ 8 mn. et les égoutter. Battre l'oeuf avec l'ail, le sel, le piment doux et le cumin. Tremper chaque rondelle de pommes de terre dans l'oeuf battu et l'enrober de chapelure.

Cuire les galettes de pommes de terre dans une friture brûlante puis les égoutter sur du papier absorbant.
Servir les galettes accompagnées de sauce mayonnaise (selon le goût).

Croustillants de pommes de terre

- *500 g de pommes de terre*
- *2 gousses d'ail écrasées*
- *une pincée de sel*
- *1 c.à.c. de poivre*
- *1 oeuf*
- *de l'huile pour friture*

Laver les pommes de terre, les éplucher et les râper dans une râpe à grosses mailles. Ajouter l'ail, le sel, le poivre, l'oeuf et bien mélanger.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Faire frire en doses de l'équivalent d'une cuillère à soupe du mélange de purée de pommes de terre.

Servir chaudes accompagnées de ketchup (selon le goût).

Frites

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en forme de frites. Les mettre dans de l'eau, les égoutter et les essuyer.
Saler et faire frire dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et les servir.

Conseil :
Pour congeler les frites, les faire frire mi-cuisson et laisser refroidir. Les déposer sur une plaque au congélateur en les espaçant. Une fois congelées, les mettre dans un sac en plastique et les remettre au congélateur. Au moment de servir, les faire frire dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Chips

Laver les pommes de terre, les éplucher et les découper en fines rondelles. Les mettre dans l'eau, les égoutter et les essuyer avec une serviette propre.
Les saler et les faire frire dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et les servir.

Potatoes (1)

Laver les pommes de terre, les éplucher et découper chacune en 12 quartiers dans le sens de la longueur. Les pocher dans de l'eau salée environ 5 mn. puis les égoutter.
Dans un sac en plastique, mélanger la farine, le sel, le piment doux et un peu d'ail en poudre. Ajouter les pommes de terre et mélanger le tout. Faire frire les potatoes dans un bain d'huile brûlant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et les servir.

Potatoes (2)

De la même façon que les potatoes (1), mais faire frire les potatoes en demi-cuisson, les égoutter sur du papier absorbant et les laisser refroidir.
Les tremper dans un oeuf battu et les enrober une deuxième fois dans la farine dans le sac en plastique. Les faire frire dans un bain d'huile brûlant, les égoutter sur du papier absorbant et les servir.

Brioches aux pommes de terre

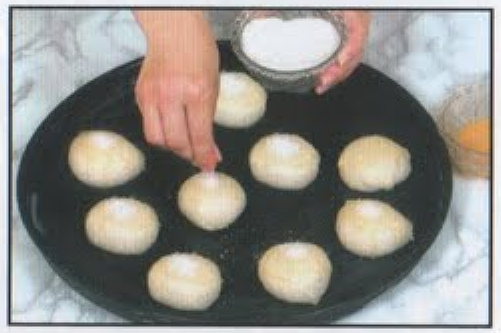
- 1 kg de pommes de terre	*- 50 g de raisins secs*
- 3 oeufs	*- 1 grand verre de lait*
- 2 verres à thé de sucre semoule	*- 1 c.à.s. de beurre*
- 1 verre à thé et demi d'huile	*- 2 c.à.s. de farine*
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)	
- 1 sachet de levure chimique (7 g)	***Garniture :***
- 2 c.à.s. de levure boulangère	*- 1 oeuf battu*
- 10 verres à thé de farine	*- 3 c.à.s. de sucre semoule*
- du sel	

Préparation :

Laver les pommes de terre, les ébouillanter et les éplucher. Les découper en dés et les passer à la moulinette.

Dans un récipient, mettre les oeufs, le sucre semoule, l'huile, le sucre vanillé, la levure chimique et boulangère. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Dans une terrine, mettre la farine, creuser un puits au centre, ajouter le sel et la purée de pommes de terre. Verser dessus le mélange d'oeufs et mélanger le tout.

Ajouter les raisins secs et le lait puis bien pétrir le mélange pour obtenir une pâte souple. Couvrir d'un linge propre et réserver pendant 10 mn.



Huiler les mains et confectionner des boulettes de pâte. Les disposer sur une plaque beurrée et farinée et laisser lever.
Badigeonner les brioches à l'oeuf battu, les parsemer de sucre semoule et les faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et dorées.

Conseil :
On peut mettre les brioches dans une boîte hermétique et les conserver au réfrigérateur. Au moment de les servir au petit-déjeuner ou au goûter, les réchauffer dans une poêle ou au micro-onde.

Sommaire

Soupe de pommes de terre à la crème fraîche 02
Velouté de patates douces 04
Potage de pommes de terre et de petits pois secs 06
Salade de patates douces aux crevettes ... 08
Salade à la sauce de pommes de terre ... 10
Canapés de pommes de terre au thon ... 12
Salade de pommes de terre aux oeufs 13
Feuilletés de pommes de terre au fromage 14
Bricks aux pommes de terre 16
Croquettes de pommes de terre au thon .. 18
Galettes de pommes de terre (Maakouda) 20
Gratin de pommes de terre aux champignons 22
Gratin d'aubergines fourrées aux pommes de terre 24
Gratin de pommes de terre au fromage 26
Tortilla à la dinde fumée 28
Gratin de pommes de terre aux blancs d'oeufs 30
Gratin de pommes de terre nouvelles ... 32
Pommes de terre aux sardines 34
Gnocchis aux pommes de terre et aux épinards 36
Gratin de pommes de terre à la sauce tomate 38
Gratin de pommes de terre au poulet 40
Croquettes de pommes de terre aux oeufs ou à la viande hachée 42
Tortilla à l'ail 44
Koubaibas de pommes de terre et de viande hachée 46
Tourte de pommes de terre aux épinards 48
Tajine de poissons aux pommes de terre 50
Pommes de terre aux olives 52
Pommes de terre à la menthe sauvage 53
Tajine aux topinambours 54
Pommes de terre aux pois chiches 55
Tortilla au persil 56
Tortilla aux pommes de terre frites 57
Galettes de pommes de terre panées 58
Croustillants de pommes de terre 59
Frites 60
Chips 60
Potatoes (1) 61
Potatoes (2) 61
Brioches aux pommes de terre 62